

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Ketergantungan manusia terhadap pangan yang tinggi tidak diimbangi dengan jumlah produksi pangan yang memadai akan mengakibatkan terjadinya kerawanan sosial berupa kelaparan. Indonesia sendiri sebenarnya memiliki sumber daya yang cukup untuk menjamin ketahanan pangan bagi penduduknya. Program penganekaragaman pangan oleh pemerintah berbahan non beras sangat penting dilakukan agar masyarakat dibiasakan mengkonsumsi beranekaragam makanan pokok selain beras. Upaya peningkatan hasil pertanian sebagai salah satu bidang penyedia bahan makanan pun terus dilakukan, salah satunya dengan membuat Pangan fungsional. Pangan fungsional merupakan bahan pangan yang tidak hanya memiliki fungsi primer sebagai sumber zat gizi bagi tubuh, tetapi juga memiliki fungsi lain yang menguntungkan bagi kesehatan dan mengurangi resiko penyakit pada tubuh manusia yang mengkonsumsinya. Pangan yang termasuk ke dalam kategori pangan fungsional yaitu pangan segar maupun produk olahan pangan, fortifikasi zat gizi dalam makanan, dan suplemen makanan (Silalahi, 2006). Seiring dengan perkembangan ilmu teknologi dan pangan, semakin banyak produk-produk olahan pangan yang dimodifikasi sehingga memiliki sifat fungsional, seperti Sereal, Diabetasol, Diabetamil dan Flakes. Flakes adalah salah satu bahan utama yang dipilih untuk makanan di semua bagian dunia. Flakes juga merupakan makanan siap saji yang diproses formulasi biji-bijian cocok untuk dikonsumsi tanpa memerlukan pengolahan lebih lanjut atau

pemasakan. Flakes jagung yang mungkin flakes yang paling umum. Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Durch) merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan. Menurut Sinaga (2011), kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100 g. Kandungan gizinya yang cukup lengkap ini, maka labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau sehingga dapat dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat. Penelitian tentang karakterisasi dan potensi pemanfaatan komoditas pangan minor termasuk labu kuning masih sangat sedikit dibandingkan komoditas pangan utama, seperti padi dan kedelai (Vanty, 2011). Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak ditemukan dan dimanfaatkan di Indonesia. Pada tahun 2014, produksi kacang merah di daerah Lampung sebesar 1.113 ton, sedangkan produksi kacang merah di Indonesia mencapai angka 100.319 ton (BPS, 2016). Kacang merah biasa dikonsumsi oleh masyarakat sebagai campuran dalam makanan seperti sup, es krim, maupun kue. Kacang merah adalah sumber serat, yang baik untuk tubuh (Harjanti. 2013). Pengembangan Flake dewasa ini masih banyak menggunakan bahan baku gandum ataupun jagung, meskipun Labu Kuning dan Kacang Merah memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi Flake yang mengandung gizi yang cukup.

Dan formulasi Flake dengan penambahan Natrium Bikarbonat dapat membuat kondisi adonan Flake menjadi *porous*, karena NaHCO_3 dapat menghasilkan gas CO_2 saat proses pemanasan dan dapat menambah daya kembang dan kerenyahan Flake. (Purnamasari.2015)

Pada penelitian ini bertujuan untuk membuat Flake berbahan baku Labu Kuning dan Kacang Merah yang baik dengan menggunakan variable suhu dan lama pengeringan dalam pengeringan flake secara konvensional dengan oven.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang menjadi objek kajian pada praktikum ini adalah proses pembuatan flake yang berbasis labu kuning dan kacang merah dengan penambahan Natrium Bikarbonat untuk menghasilkan *flake* yang berkualitas dengan metode pengeringan konvensional menggunakan alat pengering oven. Kemudian hasil flake akan dikaji kadar air, kerenyahan (*daya patah*), rehidrasi (*daya serap*), warna, rasa dan tekstur, berdasarkan variabel waktu pengeringan, suhu pengeringan dan pengaruh penambahan Natrium Bikarbonat pada produk flakes. Hal ini akan membuat variasi baru dalam pembuatan flake dari bahan baku Labu Kuning dan Kacang merah dengan variable suhu dan waktu tertentu, sehingga akan mendapatkan flakes yang lebih berkualitas dalam suhu dan waktu yang optimum.